



Déjeuner - Semaine du 12-06-2023 au 16-06-2023

Goûter 100%



Lun.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}	
	Coquillettes au beurre ^{1 7}	
	Tomme blanche ⁷	
	Compote pommes-fraises sans sucre ajouté	
Mar.	Melon Charentais	Galettes Normande Yaourt brassé à la fraise ⁷
	Porc aux pruneaux ^{1 8 9 10 11} (Falafel à la libanaise) ^{1 5 6 8 9 10 11 13}	
	Lentilles ^{1 8 9 10 11}	
	Emmental ⁷ Compote de pêches	
Mer.	Salade tricolore ^{*1 7 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
	Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}	
	Riz au beurre ⁷	
	Camembert AOP ⁷	
	Cocktail de fruits	
Jeu.	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	Cake vanille ^{1 3 7} Purée de pommes en coupelle
	Saucisse de veau	
	Purée ^{*7}	
	Meule du Besac AOP ⁷	
	Cerises	
Ven.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷
	Poisson frais aux cornichons ^{1 4 8 9 10 11}	
	Courgettes / macaronis au beurre ^{*1 7 8 9 10 11 12}	
	Fourme des Monts Yssingelais ⁷	
	Pomme	



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



Agriculture Biologique



* au moins 1 ingrédient Bio



aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴